



Notre Carte

Le midi et le soir

Les Entrées

L'œuf à 63° , en fine chapelure, pulpe de butternut, émulsion à la châtaigne et crispy de volaille	15 euros
La Truite marinée au citron vert , couteaux et fraîcheur exotique	17 euros
Les Cèpes justes poêlés , potimarron au gingembre et émulsion d'un curry	21 euros
Foie gras , confit à la graisse d'oie, fine nougatine et pulpe de figues	19 euros

Les Poissons

Le Filet de Lieu Jaune , fenouil et condiments d'une sétoise	22 euros
Le Dos de Cabillaud , cèpes et pignons de pins et jus d'un rôti	27 euros
Les Saint Jacques , juste poêlées, crémeux de panais à la vanille de la Réunion	26 euros

Les Viandes

La Canette , le filet servi rosé, les cuisses en raviole comme un coq au vin, fine purée de patate	22 euros
Le Suprême de Volaille de la ferme d'à côté, cuit en basse température, cèpes et gésier confit	25 euros
Le Cochon , la poitrine grillée, le filet mignon rosé et cromesquis de son confit, purée de céleri au beurre noisette	24 euros
Les Ris de Veau , pulpe de brocoli et légumes glacés	24 euros
Les Tagliatelles aux cèpes, ail et persil	25 euros

Les Desserts

Assiette de fromage	7 euros
Le Sablé au coin , courge caramélisé et crème glacé au caramel beurre salé	9 euros
Croustillant au marron , tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange	9 euros
Le Macaron Poire et Pamplemousse , rafraichi au thé Darjeeling	9 euros
Les Fressinettes rôties , mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté	9 euros
L'Assiette de Glaces et Sorbets maison	7 euros
Café gourmand ou Thé gourmand	12,3 euros

